Extra'tan PL

Tanin de pellicules de raisin

Caractéristiques : Issu de pellicules de raisin blanc, Extra'Tan PL est constitué en particulier de procyanidines oligomères et de tanins condensés.

Extra'Tan PL est un tanin de raisin dont les conditions d'extraction et de purification préservent les propriétés. Soluble dans l'eau et dans l'alcool.

La structure proanthocyanidique d' Extra'Tan PL, optimise la clarification et la stabilisation des vins sans en modifier le profil polyphénolique et en respectant leur nature.

Grâce à son taux de polymérisation élevé (tanin de pellicule), Extra'Tan PL n'apporte ni amertume, ni astringence indésirables.

Mode d'emploi : Dissoudre Extra'Tan PL dans un peu d'eau chaude (! 40 °C) et incorporer cette solution au cours d'un remontage. Effectuer sur vin fini les soutirages habituels jusqu'à l'opération de collage.

Doses moyennes d'emploi:
- vinification en blanc ou rosé: 5 à 10 g/hl
- vinification en rouge: 10 à 20 g/hl
- élevage en barrique ou sous micro oxygénation: 30 g/hl

Conditionnement : Boite de 500 g.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19 / 07 / 07